



Transskription af:

Alletiders Fest

S1E9. Vi tog festsange og alkohol med til Indien

Værter: Julie Ralund og Thomas Klinkby

Medvirkende: Museumsinspektør, historiker og forsker Louise Sebro og huskok Birgitte Kampmann

Lyd og redigering: Gustav Niepoort

Redaktør: Troels Donnerborg

Intro: Du lytter til en podcast fra Nationalmuseets mediehus, Vores tid.

Thomas Klinkby: Nå, Julie, så står vi her. Kan du høre bølgerne synge?

Julie Ralund: Det kan i hvert fald. Og jeg kan mærke sandet, ikke mellem mine tæer, fordi at jeg kan se, at jeg har fået nogle fine læderstøvletter på.

Thomas Klinkby: Vi er langt vej hjemmefra.

Julie Ralund: Da vi hvert fald.

Thomas Klinkby: Og samtidig er vi en del af Danmark.

Julie Ralund: Ja det har vi også.

Thomas Klinkby: Vi er i Trankebar og vi skal til middag lige om lidt og vi skal spise og drikke. Lad os komme, lad os komme ind til festen. Mit navn er Thomas Klinkby.

Julie Ralund: Og jeg hedder Julie Ralund, og du lytter til Alletiders fest, hvor vi hver uge inviterer dig til en fest i historien. Vi kommer til at smage på fortiden og høre historien, så det næsten er som at være der selv. Dagens værtinde er Louise Sebro. Hun er historiker og museumsinspektør og forsker. Velkommen til Louise.

Louise Sebro: Mange tak.

Thomas Klinkby: Hej Louise.

Louise Sebro: Hej.

Thomas Klinkby: Og Louise, jeg står her og uniformen kradser lidt. Hvornår? Hvornår er vi i historien? Hvad foregår der lige her?

Louise Sebro: I dag er vi i 1939, og vi skal til bal og middag, fordi det er dronningens fødselsdag. Det er Dronning Marie, som er Frederik den sjettes dronning, og det var faktisk noget man holdt hvert år. Så holdt man kongens fødselsdag og dronningens fødselsdag, hvor alle de her danskere, der var i den lille bitte, bitte koloni, faktisk kom til middag hos guvernøren. I går jo ind i en forstue i et hus med høje... Højt til loftet, med søjler med høje, høje udskårne trædøre og med fine sådan afdæmpede douche farver på væggene. Og huset fungerer sådan, at det har tre længer, og imellem er der en stor sal. En balsal faktisk, som i virkeligheden have været en åben gård på et tidspunkt, men som man så har overdækket, fordi man havde endnu mere brug for en balsal. Og på den anden side af den kan man se ud i en fin have.

Thomas Klinkby: Og Trankebar, hvis vi lige kan få det på et postkort. Hvor er vi henne i verden?

Louise Sebro: Vi er sådan næsten helt nede ved sydspidsen af Indien, men på den østlige side på den østlige kyst. Det er i dag den delstat i Indien, der hedder Tamil Nadu, og det er en lille by, en lille sådan by omkranset af en bymur med et fort og nogle sådanne koloniale huse. Og så er det omgivet af en masse fiskerhuse og købmandshuse fra de indiske beboere. Så den blandede by, hvor der både bor indere og europæere.

Julie Ralund: Og hvor længe har den? Har Trankebar været dansk eller hvad skal man sige... På det tidspunkt?

Louise Sebro: Trankebar blev faktisk dansk allerede i 1621. Det er sådan den første koloni Danmark får.

Julie Ralund: Under Christian den Fjerde?

Louise Sebro: Under Christian den Fjerde, og det var en søkaptajn, der hed Ove Giedde, en admiral, som blev sendt af sted for at skaffe en koloni, og så fik han lavet en aftale med den nu lokale...

Julie Ralund: Find et sted!

Louise Sebro: Ja ja. Han prøvede faktisk på Sri Lanka først eller Ceylon, som det hed dengang og og. Men så fik han lavet en aftale med den lokale fyrste i det her område, det rige, der hed Thanjavur. Og så fik han lov til at lege det her lille plet jord ved en lille fiskerby og bygge et fort dér. Og så blev det dansk.

Julie Ralund: Ja, altså Thomas, jeg synes, at du er utroligt langsom til at vi lige får noget at drikke.

Louise Sebro: Det kunne være vi skulle i madeiravinen?

Julie Ralund: Ja, Madeiravinen. Hvad er det for noget?

Louise Sebro: Madeira, det var meget populært ude i den koloniale verden, fordi det kan holde sig på lange sørejser uden at blive dårligt. Så det var noget, man drak i Caribien, i Indien. Alle de steder, hvor europæerne kom frem. Så skal vi skåle?

Julie Ralund: Det skal vi, jeg har glædet mig hele dagen som I kan høre.

Thomas Klinkby: Skål!

Julie Ralund: Uh ja

Thomas Klinkby: Og det smager jo... Det smager jo skarpt.

Julie Ralund: Ja, det kan man sige. Sådan først lidt blødt som en Cherry, men så alligevel lidt skarpere.

Thomas Klinkby: Det stikker lidt i ganen i hvert fald.

Louise Sebro: Så meget sylrlighed også, ikke.

Thomas Klinkby: Men nu. Okay nu er det så Julie, der var så tørstig. Får vi bare sådan en lille drik ved starten. Hvad foregår sådan en guvernørmiddag? Dronningefejring.

Louise Sebro: Altså faktisk så tror jeg vi starter med et bal. Ballet, det er fra klokken fire til klokken otte, og der danser man. Og så er der også lidt servering. Der er nemlig både vin og øl, te, punch, som jo er det her, man drikker, som er blandet af vin og sukker, citrusfrugter og måske krydderier, Og så spiser man måske en lille smule undervejs, men så kommer middagen efter det. Så måske har I allerede danset godt på ballet.

Julie Ralund: Det var derfor, jeg trængte til at få et glas.

Thomas Klinkby: Men så vil jeg gerne have på plads, hvem vi er, når vi spiller rollespil i historien her.

Louise Sebro: Ja. Altså nu tænker vi jo, at du er en officer, som øh ha.

Thomas Klinkby: Jeg ranker lige ryggen.

Julie Ralund: Det er derfor jeg ikke gider at høre det. Jeg ikke gider høre det fordi jeg har altid bare kone i de her. haha.

Thomas Klinkby: Sådan var det dengang. Julie. Nå, så jeg er jeg er officer.

Louise Sebro: Og du er officer, der er sendt ud fra Danmark for at tjene i den lille bitte garnison, som er her i Trankebar. Du kunne også ha været en embedsmand som var kommet ud for at være jurist og skriver eller et eller andet. Der var en lille gruppe af de her embedsmænd og officerer. Du skal ud og hundse rundt med nogle indiske soldater, fordi på det her tidspunkt er man faktisk gået over til ikke rigtig at have danske fodsoldater i Trankebar mere. Det havde man tilbage i 17-hundredetallet. Så du er kommet til et helt nyt og spændende sted. Det var lidt sådan, at hvis man fik på det her tidspunkt en karriere i Trankebar, så var man nok ikke den dygtigste på sin årgang.

Thomas Klinkby: Så det var ikke prestigefyldt at blive sendt til Trankebar?

Julie Ralund: Nej, jeg troede ellers lige det så fint ud det hele og var så fint.

Thomas Klinkby: Nu sad og og rankede ryggen, men faldt helt sammen.

Julie Ralund: Så var jeg det mindste gift med en officer, men nu er jeg så gift med en halvdårlig en af slagsen, så.

Thomas Klinkby: Lev med det, Julie. Nå okay hvor og hvor blev man så sendt hen, hvis man var rigtig dygtig?

Louise Sebro: Ja så blev man Danmark. Selvfølgelig fordi det var mere attraktivt, og der kunne man arbejde sig op i de store systemer. Men på det her tidspunkt er Trankebar virkelig en udpost, så det er ikke de dygtigste jurister. Er det ikke de dygtigste officerer, der kommer ud. Det kunne jo også være du havde en familie forbindelse. haha.

Thomas Klinkby: Lad os sige det i stedet for.

Louise Sebro: Det kunne være du var søn af guvernøren, som på det her tidspunkt hedder Johan Rehling.

Julie Ralund: Ja, det tænker jeg også.

Louise Sebro: Ja. Og at han han havde faktisk hans... Hans søn Otto havde været hjemme og studere i Danmark og kom faktisk i 1839 til Trankebar med sin unge kone Julie, så det kunne jo også være det i virkeligheden var Otto Rehling.

Thomas Klinkby: Det er dem jeg er her for, selvfølgelig.

Louise Sebro: Han han havde læst jura, så han skulle ud og være embedsmand.

Thomas Klinkby: Folk, de kalder mig Otto. Det er den jeg har.

Julie Ralund: Og jeg hedder Julie, det synes jeg er dejligt. Jeg skal lige høre. Jeg synes jeg kan høre nogle bølger og noget brænding i baggrunden. Ja ja.

Louise Sebro: Trankebar ligger jo ved kysten. Det er en fiskerby og ordet Tharangambadi betyder faktisk byen med de syngende bølger. Det var fint, og det er en meget tydelig ligesom et lydbillede i den her lille by. I er kommet med skib blevet sejlet ind gennem brændingen i små både oppe på stranden, og der er jo så blevet mødt af en bærestol, en palankin, hvor I så er kommet ind og skulle finde ud af, hvordan man gjorde det her og så i er blevet båret af de her bærere op til guvernørboligen. Det var sådan man ligesom kom til Trankebar.

Julie Ralund: Det lyder som en rigtig god anledning til at vi får sat os ned ved bordet.

Thomas Klinkby: Nå, Julie, min kønne, prydelige officerskone. Nu har vi sat os ved bordet. Vi skal have noget at spise, og vi skal have noget at drikke. Og i denne her podcast, der gør vi det jo faktisk. Vi spiser og drikker historien. Vi optager det hjemme i køkkenet hos den fantastiske kok med mere, skribent, madskribent Birgitte Kampmann og Birgitte, du har lige nu anrettet et superflot bord til os med lækker mad fra Trankebar 1839.

Birgitte Kampmann: Ja.

Thomas Klinkby: Vil du lige fortælle, hvad du har serveret?

Birgitte Kampmann: Jamen altså, jeg synes det er da bare så sjov en opgave og tænkte, at nu er vi jo nede ved vandet, og derfor synes jeg at en karry med fisk vil gøre sig rette og det er jo en lidt våd karry. Så har jeg lavet en upma, og jeg er frygtelig ked af, hvis jeg udtaler det forkert, men det er en simulina, der er kogt op med moss- eller hvad hedder det.. sennepsfrø, undskyld, og nogle linser, sorte linser og en masse krydderier. Så er der jo lavet som reference til Adele, som fortæller om det her brød, hvor der ikke er gær i, og der har jeg lavet nogle til chapati, på bedste vis. Så er der lidt dahl med røde linser og en en varm ghee au smør blanding af... Og det er sådan set en ekstra måde at give smag på sådan en dej. Og til sidst så har vi jo det som skulle minde om det, der er hjemme i Danmark om sommeren, en rødgrød, men det her det er en mangogrød. Så velbekomme!

Julie Ralund: Tak Birgitte.

Louise Sebro: Tak.

Thomas Klinkby: Jeg tror lige vi skal prøve at beskrive, hvad vi ser foran os, fordi det er vældig flot og farverigt.

Julie Ralund: Det er det i hvert fald.

Thomas Klinkby: Så det er nu desserten står tættest på mig. Det er denne her mango grød.

Birgitte Kampmann: Det er en mango grød.

Thomas Klinkby: Den ligner en god gang chutney?

Birgitte Kampmann: Ja, det kunne godt ligne chutney, men den er meget finere. En chutney ville nok være lidt, have stykker af frugt og rosiner.

Thomas Klinkby: Det ligner sådan en karamelmasse.

Birgitte Kampmann: Ja ja.

Julie Ralund: Grød, æblemos.

Birgitte Kampmann: En æblemos der er lidt mere og måske gul i farven. Og den er blevet, vil bare lige sige, der har jeg jo tilsmagt med indisk jaggery, som jo er den rørsukker der uraffineret og har sådan en skøn karamelsmag. Så det tænker jeg de måske har brugt.

Thomas Klinkby: Og så har vi de her flade pandekager og hvad de hedder?

Birgitte Kampmann: De her pandekager er faktisk fladbrød, og det er simpelthen bare hvedemel og vand, og det bliver æltet rigtig godt igennem. Og så bliver det delt op i små boller, som jeg så ruller tyndt ud og så på det man normalt ville have i Indien, en tawa tror jeg man udtaler det som. Der har jeg et andet støbejernsinstrument som jeg så putter på min min gas og bager de her tynde pandekager til de så bliver klistrede og har sådan nogle prikker og lidt brændt hist og pist. Men det er alt sammen med til at give smag.

Julie Ralund: Det dufter så dejligt.

Birgitte Kampmann: Jeg synes i skal gå i gang inden det bliver koldt.

Thomas Klinkby: Tak, tak. Og hvad skal vi drikke til?

Birgitte Kampmann: Jamen jeg synes vi fortsætter med Madeiraen. Jeg har også lidt rødvin, hvis I vil have det, men jeg tror madeira... Ok I vil gerne have lidt rødvin.

Thomas Klinkby: I historiens og videnskabens interesse, skal vi have noget rødvin

Birgitte Kampmann: Det får I. Ja, og det er en fransk rødvin.

Louise Sebro: Ja, det er meget passende. Det var det, man drak. Men Julie Rehling beskriver jo faktisk en af de helt store middage, at der er der rigtig god champagne. Der er rødvin og der er hvidvin, og der er Madeira, og så er der jo punch til til ballet. Og så er der engelsk øl og dansk øl.

Birgitte Kampmann: Hold da op, ja.

Julie Ralund: Vi har alle alle dage givet den gas med det alkohol der.

Louise Sebro: Men men det er jo i virkeligheden også det samme som med maden, at man kunne vælge hvad man gerne vil have, så der skal ikke mangle noget.

Thomas Klinkby: Men har vi taget alkoholkultur med ud til Trankebar?

Louise Sebro: Ja. Men...

Julie Ralund: Det svar, det kom prompte.

Thomas Klinkby: Ja!

Julie Ralund: Ja, er der et aftryk vi har efterladt i verden, så er det det?

Louise Sebro: Ja, det kan man sige, faktisk. Skal vi ikke lige smage på den karry der, inden den bliver kold.

Thomas Klinkby: Kan vi ikke beskrive hvordan det smager, det vi spiser.

Louise Sebro: Altså helt fantastisk.

Julie Ralund: Det må være det første ord, birgitte, jeg kan ikke sige andet end at du har du. Har du endnu en gang overgået dig selv.

Birgitte Kampmann: Åh du er så...

Thomas Klinkby: Så helt rent æstetisk eller ud fra en sanseoplevelse, så det der har været en ikke-forfremmelse, altså som officer at blive sendt ud til udposten i Trankebar har egentlig været en ret god deal. Det har da ikke været så tosset at komme væk fra stinkende København og kedelig mad til til det her lille paradys på jord?

Louise Sebro: Altså måske hvis du så læser, hvad den sidste guvernør Peder Hansen, som bliver guvernør efter ham, der er guvernør i 1839, som hedder Johannes Rehling. Ham her Peder Hansen han. Lige i begyndelsen af 1800-tallet, og han beskriver, hvordan man bliver stukket af insekter, og man har røde, varme knopper over det hele, og det klør. Og han synes i øvrigt også at inderne er dumme og uvidende og har nogle åndssvage skikke, så han han synes bestemt ikke, at det var en fordel at ende i Trankebar.

Julie Ralund: Men Thomas eller Otto. Jeg vil sige din Julie sidder her og smiler og som I kan høre og have mad i munden, fordi jeg spiser næsten hele tiden. Det smager så godt og jeg glæder mig også til den der mangogrød. Men de her kvinder, som sidder til middag, hvordan er jeg klædt?

Louise Sebro: Vi er jo 1839, så du har en fin europæisk balkjole på i silketøj måske eller bomuld. Den du har et dejligt sæt på, det er altid rart når det er meget varmt, men du har det jo i let stof, så det er en let elegant kjole og et let sjal.

Julie Ralund: Okay, så jeg har også sjal på, selv om at jeg sidder der med pufærmer..

Louise Sebro: Men sådan et meget fint vævet et, og det kunne faktisk godt være at det var sådan et af de her indiske sjaler.

Julie Ralund: Pashmina?

Louise Sebro: ja, eller de her kashmir kashmir-sjaler. Og de har faktisk en lidt interessant historie, fordi de her kashmir sjaler de kommer oppe fra nord Indien, men de er meget høj kurs og det er faktisk nogle som når der kommer en repræsentant for en indisk fyrste til Trankebar, så har de dem med som gaver. I det nordlige Indien der er de en del af den mandlige sfære. Hvis I ser på sådan

nogle malerier af indiske fyrster fra 17-18 hundredetallet, så er det. Men så sidder de med de her sjaler om halsen. Så giver de dem til europæerne som gaver. Men altså Otto derovre, Han ved jo ikke helt, hvad han skal bruge sådan et sjal til som i sin store europæiske maskulinitet.

Julie Ralund: Han skulle nok pudse næse i det.

Louise Sebro: Nej, nej, han giver det jo videre til konen. Og så er det faktisk den måde, at de her sjaler ligesom ender i den kvindelige sfære. Og de var jo topmoderne i omkring hundrede år, og det var altså nogle, man tog med hjem fra Indien til at begynde med. Og så begyndte de europæiske væverier at kopiere dem. Så har du en hel masse paisley, for eksempel væverier, som laver dem især i England og Frankrig.

Thomas Klinkby: Hvad har vi ellers fået med hjem fra vores Trankebar forbindelse?

Louise Sebro: Altså utroligt mange ting, jo? Det var jo først og fremmest en handelsstation, så det vil jo sige, at man bruger det til netop som sådan et handelsforbindelse ud i Asien. Men men det var rigtig vigtig. Først og fremmest fordi man kunne i Indien købe salpeter, og det skal man bruge når man laver krudt, så det er i virkeligheden en af de store handelsvarer. Men så er det jo også her, man ligesom oftest stopper på vejen og har en mellemhandler fra Kina. Og det er jo porcelæn, og det er silke, og det er te, så nogle af de her ting. Og så er det krydderierne, så de her krydderier vi har i vores mad på tallerken her begyndte flød jo også hjem og indgik i køkkenet.

Julie Ralund: Og nu skal vi til desserten.

Thomas Klinkby: Og det er denne her æblemos, som ikke er en æblemos.

Birgitte Kampmann: Nej det er en mango grød.

Thomas Klinkby: Birgitte du har lige revet et eller andet henover?

Birgitte Kampmann: Ja, jeg synes jeg kunne forestille mig lidt lime det være godt. Det er altid med til at forbedre smagen om du vil forfrisker det fordi nu er der jo noget sukker i og mangoen skal vi forestille os er sådan fuldstændig moden og lækker og saftig. Så jeg tænker bare den der lidt syre og citrus fra limen måske kan pifte den lidt op.

Louise Sebro: Det dufter i hvert fald fantastisk.

Julie Ralund: Nu bredte der sig nemlig den dér fine duft af lime. Jeg skal da have noget her.

Birgitte Kampmann: Nu tager du først.

Julie Ralund: Tak for mad Gitte. Mange tak. Så kaster jeg mig straks over.

Thomas Klinkby: Jeg er lige lidt bagud med hovedretten.

Louise Sebro: Men man har jo heldigvis også ret mange tjenestefolk jo, i det her hus så, så der er jo folk der står for tingene.

Julie Ralund: Men der har også været en religiøs forskel, som også har givet nogle udfordringer?

Louise Sebro: Jo, præcis. Og i den hinduistiske tradition er jo ikke en fasttømret religion. Det er en hel masse forskellige traditioner, der ligesom er blandet sammen. Der er det jo meget. Der må man jo ikke omgås urene. Altså folk der er af andre kaster eller folk, der er af anden religion. Så der er en stor tilbageholdenhed over for europæere, og der er... men så er der også kristne indere. Især folk, der er katolikker, har lært det af portugiserne, og der er muslimer og så så det er på alle mulige forskellige er...

Julie Ralund: Det er svært at slå en streg under hvad...

Julie Ralund: Utrolig svært at sige det helt specifikt. Og så er der jo en rigtig stor rimelig fattig befolkning her i Trankebar, som er fiskere og håndværkere og for dem af danskerne jo dem der regerer. Men det er jo også dem man kan sælge sine ting til, så det er meget passende. Vi spiser fisk, fordi hver dansk familie havde ligesom den fisker, som de købte deres fisk af, og det kan man se i går rundt i byen.

Thomas Klinkby: Hvor mange mennesker bor der på det her tidspunkt i Trankebar?

Louise Sebro: Der måske 50, 100 danskere højest. Men mange af dem er i virkeligheden også noget andet. Altså europæere, fordi der er franskmænd, og der er englændere, og der er danskere. Der er blevet gift med en engelsk kvinde, som i virkeligheden måske havde en dansk mor. Og så havde hun faktisk en fransk bedstefar. Så hvad er man så?

Julie Ralund: Så det er et værre sammenskudsgilde derude?

Louise Sebro: Ja, det er det, og sådan er det generelt i al danskernes kolonier ikke.

Julie Ralund: Nu tager jeg lige lidt af den mango grød.

Louise Sebro: Ja, det gør jeg også. Jeg bliver lige nødt til at sige, hvor fantastisk den her grød smager.

Julie Ralund: Den er da helt vidunderlig. Skål I to! Jeg tror lige, at jeg lige hopper tilbage til madeiraen her.

Louise Sebro: Selvfølgelig passende til mangogrøden. Johannes Rehling, som er guvernør på det her tidspunkt. Han skrev faktisk festsange og hyldest digte til dronningen hvert år, når hun havde fødselsdag og til kongen, når han havde fødselsdag. Og så sad man som mand og sang de her sange.

Thomas Klinkby: Det lyder meget moderne som en 50 års fødselsdag hos Onkel Hans.

Louise Sebro: Eller også handler det om, at vores festkultur er grundlagt i begyndelsen af 1800-tallet. Det er også der, vi har de første beskrivelser af børnefødselsdage med høje hurraråb og varm chokolade osv. Men men de her festsange, der så også er ret fantastisk, det er, at fordi det næsten var sådan lidt litterære aspirationer han havde, så er alle hans digte gemt på Det Kongelige Bibliotek. Så dem kan du faktisk gå ind og bladre igennem massevis af festsange fra 1810'erne 20'erne og 30'erne, og der kan du se, hvordan man i f.eks. sådan en hyldestsang til til dronningen Marie, hvordan man hylder hende som kron-... altså som kongens støtte og. Og så er det et element i sangen, at nu sidder vi jo herude i hindus rige og hylder dig, Marie. Altså så det er det.

Thomas Klinkby: Det rimer.

Louise Sebro: Og det rimer haha. Og det rimer i hans sange, men man spiller på den dér med vi er et lille stykke Danmark ude i den store verden, og det er også det, man man ligesom understreger ved at holde de her fødselsdage. Det er at sige... Vi, guvernøren er jo kongens repræsentant i Trankebar. Det er ham, der regerer på kongens vegne, så derfor, så holder man de her fødselsdag, for ligesom at lige cementere i virkeligheden er kongen her. Han er bare ikke in person, kan man sige.

Thomas Klinkby: Men det er jo også den der hjemve, der nogle gange laver små sting i hjertet. Det kender vi alle sammen til.

Louise Sebro: Helt sikkert.

Thomas Klinkby: Nostalgi, når man kan føle så lidt ekstra fædrelandskærlighed engang imellem, når man er langt væk hjemmefra.

Louise Sebro: Præcis. Den bliver tit forstærket lidt.

Thomas Klinkby: Man husker lige solsortenes sang lidt mere tydeligt og rapsmarker om sommeren og har vi. Det er et postkort Danmark man ser tilbage på.

Louise Sebro: Det er det helt sikkert.

Julie Ralund: Og Louise, så har vi været til bal. Vi har nu været til middag og hvad så? Hvad sker der så mere sådan en aften?

Louise Sebro: Jamen så ender altså, så ender det med kaffe og te og måske lidt kager og så videre. Det er det, man får efter middagen. Det er i virkeligheden imiteret af, hvordan selskabelighed foregik i Danmark på det her tidspunkt. Ballerne ligger lidt tidligt. Så er der middag, souper. altså, eller middagen er jo i virkeligheden ved to-tretiden om eftermiddagen. Det er det store måltid, men så er det souper efter ballet. Og så er der aftenhængning altså hvor man ligesom spiller kort og sidder og taler og spiller musik.

Julie Ralund: Jeg synes også at jeg kan høre noget klaver.

Thomas Klinkby: Lige præcis det der med aftenhængning, at det faktisk er noget stille og roligt og fredeligt, fordi der er foregået brutale ting tilbage i historien. Så det er altså ikke et eller andet. Men nu skal vi lige ud og se nogen blive hængt.

Louise Sebro: Nej, nej, nej, det er rigtigt. Man hænger ud.

Thomas Klinkby: Man hænger ud.

Julie Ralund: Men man må også gå ud fra, at eftersom vi har været på Trankebar siden 1620'erne og her op til 1830, hvor vi er nu og der er ikke så lang tid til vi faktisk frasælger Trankebar. Så hvordan er stemningen omkring det her og overhovedet at være der?

Louise Sebro: Altså det er jo en koloni, som har mistet sin betydning. Den store Asienshandel er jo især i 1700-tallet. Englænderne de indtager mere og mere af Indien i løbet af slutningen af 1700-tallet, begyndelsen af 1800-tallet. Formelt set har man indiske fyrster, men de fleste, flere og flere af dem bliver ligesom lyd fyrster under den engelske, hvad hedder det... det engelske styre kolonistyre, og de presser de andre europæere ud. Det starter under Napoleonskrigene, hvor de altså hvor der blev udkæmpet store kampe mellem englænderne og franskmændene på indisk jord. Og så mister det betydningen, og der er simpelthen ingen grund til man er der. Så i 1845. Der sælger Danmark både Serampore oppe i Nordindien og Trankebar til englænderne, og så 5 år efter sælger de jo faktisk deres forter på Guldkysten. Det som i dag er Ghana, det er jo også efter slavehandlen er slut.

Thomas Klinkby: Hvad med den lokal befolkning? Hvordan har det her kulturmøde, som jo nogle gange, må man sige har været ufrivilligt fra fra en lokal side, i hvert fald dem, der ikke var fyrster. Hvad er der sket i denne her kultur blanding gennem mange, mange år mellem Danmark og Indien i Trankebar?

Louise Sebro: Altså danskerne... på nogle måder kan man sige, de fylder ikke så meget, fordi englænderne kommer, så det er englænderne, der ligesom er den koloniale tilstedeværelse. Englænderne overtager jo guvernørboligen, englænderne bygger tingene om, så det er ligesom englænderne man på mange måder refererer til. Men når det så er sagt, så lige Trankebar, så fylder historien om danskerne alligevel noget. Dels fordi der er det her meget gamle danske fort fra 1600-tallet Fort Dansborg, som ligesom der er nogle fortællinger om... Du kan også når du går igennem Trankebar, bliver du ofte tilbudt at købe gamle danske mønter, som folk har fundet i sandet.

Thomas Klinkby: I gader, der jo også bærer danske navne. Ja.

Louise Sebro: Præcis. Men det er jo ikke noget, som almindelige mennesker i Trankebar bruger, de der navne. Det er jo også noget man tit sætter op, bliver ved med at holde fast i for turisternes skyld kan man sige, de her danske navne.

Thomas Klinkby: Ja, sådan lidt ekstern tivoli agtigt. Men der er noget, der hedder Kongensgade for.

Louise Sebro: Kongensgade, Dronningensgade og Prinsens Gade og Dronningens Tværgade osv. Danskernes tilstedeværelse er især husket, fordi der i begyndelsen af 1700-tallet kom nogle pietistiske, dog tyske missionærer ud og grundlagde en missionsk kirke, lutheraner, altså luthersk protestantisk kirke, som faktisk fik noget fodfæste til dels hos befolkningen, men som faktisk blev længe, og som siden er blevet en del af en missionsbevægelse. Der er gået meget ind i uddannelse. Så der er faktisk et seminarium og en ret så bastant skoletradition, som på en eller anden måde bliver knyttet til den her danske tid. Så derfor er fortællingen der faktisk.

Thomas Klinkby: Jeg vil sige tak for mad til vores historiske kok Birgitte Kampmann.

Birgitte Kampmann: I er så velkomne.

Julie Ralund: Og jeg vil sige tusind tak til Louises Sebro. Tak for en vidunderlig indføring i de danske traditioner på orientalsk manér.

Thomas Klinkby: Ja tak for historien Louise.

Louise Sebro: Tak fordi jeg måtte komme.

Thomas Klinkby: Det har været endnu en Alletiders fest.

Julie Ralund: Det har det i hvert fald.

Thomas Klinkby: Jeg er i hvert fald inspireret til, at jeg skal hjem og skrive festsange. Den kører rundt, den der: jeg er havren, i en kælder sort som kul, eller andre mere kurante datidige melodier. Jeg skal lige hjem og lave noget på det.

Julie Ralund: Det er godt, og jeg skal hjem og have noget mere dahl.

Thomas Klinkby: Julie kan vi lave en nu. det er on the spot. Kan du ikke.

Julie Ralund: Jeg kan ikke.

Thomas Klinkby: Så tager vi, jeg er havren: Jeg er Julie, jeg er blevet træt af, Jeg skal hjem og afføre mit korset. Det har været en super dejlig dag, men nu skal vi også takke af.

Julie Ralund: Thomas Jeg, endnu en gang må jeg bare sige, at jeg tager hatten af for alle her i rummet, men i særdeleshed også dig.

Thomas Klinkby: Jeg skal bare have et stueorgel og en hjemmeside, så kører det.

Julie Ralund: Tusind tak for i dag.

Thomas Klinkby: Tak for det.

Louise Sebro: Tak.

Thomas Klinkby: Serien Alletiders Fest er blevet til med støtte fra William Demant Fonden og produceret af Buddy Buddy for Nationalmuseets mediehus Vores Tid. Det er Gustav Niepoort, som har lavet lyde og musik. Troels Donnerborg er redaktør.

[Vores Tid – Nationalmuseets Mediehus](#)

[Alletiders Fest S1E9: Vi tog festsange og alkohol med til Indien](#)

Produceret af Buddy Buddy for Vores Tid